

ROGER SABON

Domaine familial fondé en 1952 par Roger SABON, le domaine est composé aujourd'hui d'un vignoble sur la rive gauche du Rhône de 18 hectares en appellation Châteauneuf du Pape, répartis sur 14 parcelles différentes.

Sur la rive droite, le vignoble comprend quant à lui 12 hectares en appellation Lirac, 6 hectares de Côtes du Rhône et 14 hectares de Vin de France.



VIN DE France Rouge « PLAISIR »

SOL : Type argilo-calcaire

CEPAGES : Grenache / Marsellan

VINIFICATION / ELEVAGE : Récolte manuelle, vendange éraflée. Température de fermentation régulée autour de 24 °C afin de préserver le caractère fruité. Macération des baies en cuve durant 15 jours. Remontages quotidiens plus quelques délestages. Elevage essentiellement en cuve.

PROFIL : Revêtu de sa robe pourpre, le camphre, les fruits à l'eau de vie, le cuir neuf viennent compléter la gamme aromatique de la bouche où les notes minérales et fumées rivalisent avec la suavité des tanins souples et mûrs. Du « Plaisir » à l'état pur.

Un vin d'entrée de gamme original et gourmand.